

Birnenbrot



Zutaten:

1kg Mehl
500g Birnen
200g Weinbeeren
100g Feigen
100g Aprikosen
100g Pflaumen
200g Nüsse
1 Essl. Lebkuchengewürz
1 Teel. Salz
250g Zucker
0,2 cl Obstwasser
2 Würfel Hefe

Zubereitung:

Dörrbirnen in Wasser weich kochen, danach übrige Zutaten beimischen (eventuell noch Wasser dazugeben) und gut durchkneten. Den Teig eine Stunde gehen lassen und dann mit nassen Händen vier Laibe formen und auf ein Backblech legen. Im Backofen eine Stunde bei 180°C Heißluft backen.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>